

Le concours gastronomique « Grand Prix Joseph Favre » présente les six finalistes de sa première édition.

Le Comité de la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France a sélectionné les six cuisiniers qui disputeront, le 13 mars 2016 au CERM de Martigny, le premier Grand Prix Joseph Favre. Ce concours de cuisine gastronomique a été créé en l'honneur du fondateur de l'Académie culinaire de France et créateur du dictionnaire universel de cuisine, le valaisan Joseph Favre.

Les finalistes se mesureront sur la réalisation d'un amuse-bouche, d'un plat et d'un dessert selon des critères imposés. Un jury international regroupant les meilleurs chefs européens du moment et présidé par M. Benoît Violier départagera les candidats et déterminera le vainqueur de la 1^{ère} édition du «Grand Prix Joseph Favre». Il remportera la somme de CHF 35'000.-.

Présentation des six finalistes

Sur la base des descriptions, photos et recettes détaillées du plat et du dessert mettant à l'honneur des produits du terroir valaisan dont la selle de veau et la poire Williams A.O.P. présenté par chaque candidat, le Comité de la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France a choisi les finalistes.

Pour rappel, ce concours était ouvert à tous les restauratrices et restaurateurs professionnels âgés de 25 ans ou plus et actifs dans un établissement situé en Suisse.

Ont été retenus :

- M. Cédric Agnellet, 29 ans, second de cuisine au restaurant d'entreprise Patek Philippe Compass Group à Genève
- M. Pasquale Altomonte, 37 ans, chef de partie au restaurant gastronomique pour la direction des banques Pictet & Cie
- M. Guillaume Charlet, 25 ans, cuisinier à la maison Charlet à Gryon
- M. Elie Trumeau, 33 ans, chef de partie banquet à l'hôtel Président Wilson à Genève
- M. Marco Viviani, 33 ans, sous-chef à la Clinique Hildebrand à Brissago
- M. Xavier Watrelot, 25 ans, chef de partie occupant le poste de la viande au Restaurant le Floris à Anières

Déroulement du concours

Dans des boxes ouverts face au public, les 6 candidats en lice disposeront de 5h40 pour se démarquer à travers la préparation d'un amuse-bouche, d'un plat et d'un dessert pour 14 personnes mettant à l'honneur des produits du terroir valaisan, canton d'origine de Joseph Favre.

Chaque candidat sera accompagné d'un commis de cuisine de son choix, obligatoirement âgé de moins de 24 ans et assisté d'un apprenti de cuisine de moins de 19 ans. L'attribution des apprentis sera effectuée le jour même par le Comité d'organisation par tirage au sort.

Les participants débiteront le concours de manière échelonnée dans le temps. L'ordre de départ et les postes de travail seront tirés au sort le jour-même, avant le début du concours.

Ils seront évalués, lors de la journée de concours, par un jury d'exception de 14 cuisiniers issus de toute l'Europe et présidé par M. Benoît Violier. La composition du jury sera présentée en février prochain.

Un concours de haut niveau pour promouvoir la profession ouvert au public

La Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France et le FVS Group ont créé, en été 2015, une Fondation destinée à organiser ce concours de cuisine gastronomique de haut niveau. La mise sur pied d'un tel événement est une occasion unique de mettre en valeur la profession ainsi que de la promouvoir auprès des jeunes. Il était donc tout naturel qu'il se déroule dans le cadre du Salon des Métiers et Formations Your Challenge.

Le grand public est cordialement invité à venir soutenir et suivre les candidats dès 10h et d'assister à la remise des prix qui se tiendra à 17h30. Une tribune de 1'000 places sera installée en face des boxes des finalistes.

La billetterie sera disponible dès le 15 décembre en ligne à l'adresse suivante : www.gpjosephfavre.ch/billetterie.

Des offres d'hospitalité personnalisée pour participer aux premières loges à cet événement hors du commun sont également en vente sur www.gpjosephfavre.ch/vip.